



Cremige Käse-Gnocchi

mit Champignons und Tomaten-Kräuter-Topping



ca. 20min



3 Portionen

Heute gibt es leckere Gnocchi für Groß und Klein – und das auch noch in Windeseile. Die Gnocchi sind gefüllt mit mildem Käse und werden in einer köstlichen Sauce aus Crème fraîche, feinen Champignons und frischem Lauch geköchelt. Obendrauf gibt es ein verfeinerndes Topping aus fruchtigen Tomaten, Schnittlauch und Petersilie. Wer kann da schon widerstehen? Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 400g geschnittene Champignons
- 200g geschnittener Lauch
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 3 Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 600g Gnocchi mit Käsefüllung ^{1,2,3}

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- Küchenwaage
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Der Deckel muss die Pfanne komplett abdecken, da nur so ausreichend Dampf entsteht, der für das Garen der Gnocchi benötigt wird.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Lupinen, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 539kcal, Fett 27.0g, Kohlenhydrate 58.7g, Eiweiß 16.2g



1. Gemüse braten

Die **Pilze** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1½EL Butter und der **Gewürzmischung** bei mittlerer Hitze 7-10Min. braten.



4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche** in die Pfanne geben und mit den **Pilzen** und dem **Lauch** verrühren.



2. Kräuter schneiden

Inzwischen den **Schnittlauch** und die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



5. Gnocchi garen

450g Gnocchi mit 75ml Wasser unter die **Sauce** mengen und abgedeckt in 3-5Min. bissfest garen. Sollten die **Gnocchi** anschließend zu trocken erscheinen, die **Sauce** esslöffelweise mit Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verlängern.



3. Topping zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Den **Schnittlauch**, die **Petersilie** und die **Tomaten** mit je 2TL Olivenöl und Balsamicoessig vermengen und bis zum Servieren beiseitestellen.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Kräuter-Tomaten-Topping** garniert servieren.